

星のや京都 (京都府・嵐山)

「ミシュランガイド 京都・大阪 2020」で 最高ランク「5パビリオン (赤)」として掲載

星野リゾート (所在地:長野県軽井沢町、代表:星野佳路) が運営する、全室リバービューの旅館「星のや京都」(京都府・嵐山) は、2019年10月12日 (土) 発売の「ミシュランガイド 京都・大阪 2020」(発行元 日本ミシュランタイヤ株式会社) 旅館部門において、最高ランクにあたる「5パビリオン (赤) =特に魅力的で豪華で最高級」として掲載されました。これにより、10年連続での掲載となりました。



星のや京都は、2009年12月に京都府・嵐山にオープンした全25室の旅館です。「水辺の私邸」をコンセプトに、京都の文化や自然を通して非日常の世界を味わうことができます。この度、2019年10月12日 (土) 発売の「ミシュランガイド 京都・大阪 2020」(発行元:日本ミシュランタイヤ株式会社) 旅館部門において最高ランクにあたる「5パビリオン (赤) =特に魅力的で豪華で最高級」として掲載されました。これにより、10年連続での掲載となりました。京都に息づく伝統技法を感じる客室、五味を自在に表現する日本料理、京文化体験、四季の美しさを愛でる庭など、多くの人に満足していただけるおもてなしを今後も提供してまいります。



リバービューの客室

季節の移ろいを感じる
日本料理紅葉を愛でる
「朝のもみじ舟」

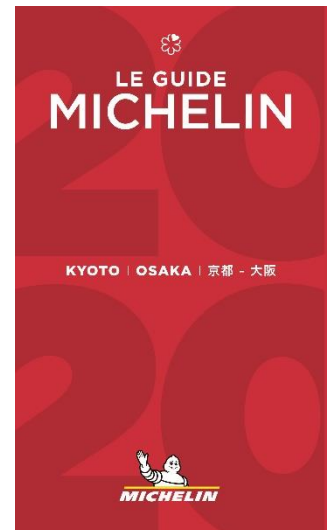
四季を楽しむ庭

星のや京都 総支配人 廣岡太郎からのコメント

2020年度の格付けにて、5パビリオン（赤）に選ばれましたことを大変名誉に感じております。これもひとえに、日頃からのお客様のご支援と地域の方々のお力添えの賜物です。心より感謝申し上げます。これに驕（おご）ることなく、歴史ある嵐山でのご滞在を皆様が魅力的に感じていただけますよう、スタッフ一同精進して参ります。

星のや京都が受賞した各賞

- 2011年 ミシュランガイド「5パビリオン」旅館部門
- 2012年 ミシュランガイド「5パビリオン」旅館部門
- 2013年 クリスタルアワード・プロフェッショナル ジャパン部門
ミシュランガイド「5パビリオン（赤）」旅館部門
ミシュランガイド「一つ星」レストラン部門
- 2014年 ミシュランガイド「5パビリオン（赤）」旅館部門
- 2015年 Conde Nast Traveller Gold list Our Favorite Hotels in the World
ミシュランガイド「5パビリオン（赤）」旅館部門
- 2016年 Conde Nast Traveller Gold list Our Favorite Hotels in the World
ミシュランガイド「5パビリオン（赤）」旅館部門
- 2017年 Conde Nast Traveller Gold list Our Favorite Hotels in the World
ミシュランガイド「5パビリオン（赤）」旅館部門
- 2018年 ミシュランガイド「5パビリオン（赤）」旅館部門
- 2019年 ミシュランガイド「5パビリオン（赤）」旅館部門
- 2020年 ミシュランガイド「5パビリオン（赤）」旅館部門



©MICHELIN

「ミシュランガイド京都・大阪 2020」について

「ミシュランガイド京都・大阪 2020」とは、日本ミシュランタイヤ株式会社（東京都新宿区 代表取締役社長：ポール・ベリニオ）が発行しているガイドブックです。京都・大阪を対象に独自の方法でレストランとホテル・旅館を厳選、紹介しています。レストランの評価を星の数で表し、ホテル・旅館の快適度を5段階のパビリオンで表すことで知られています。

星のや京都

平安貴族が別邸を構えた京都府・嵐山。渡月橋から船に乗り、大堰川を遡ると現れる水辺の私邸。京都に息づく日本の伝統技法を感じる客室、五味を自在に表現する日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しめるリゾートです。

- 所在地 : 〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町 11-2
- 電話 : 0570-073-066 (星のや総合予約)
- 客室数 : 25室・チェックイン: 15:00/チェックアウト: 12:00
- 料金 : 1泊 106,000円～ (1室あたり、税・サービス料別、食事別)
- アクセス: 阪急嵐山駅より徒歩約10分、京都南ICより車で約30分
- URL : <https://hoshinoya.com/>



本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL 03-5159-6323/FAX 03-6368-6853/E-mail pr-info@hoshinoresort.com

星のや京都（京都府・嵐山）
星のや京都
水辺の私邸で時を忘れる



水辺の私邸で時を忘れる

星のや京都が位置する嵐山は、平安貴族の別荘地として栄えた場所です。嵐山の名所・渡月橋の賑わいを背に舟で大堰川(おおいがわ)を溯ること約15分、溪谷に建つ星のや京都が眼前に現れます。この地は、かつて江戸時代の豪商「角倉了以(すみのくらりょうい)」がライブラリーを構えたとされる場所です。この地に建てられ古くから受け継がれた日本建築の意匠はそのままに、現代の快適性を加え、星のや京都は2009年に開業しました。京都に息づく伝統技法を感じる客室、五味を自在に表現する日本料理、京文化体験、四季の美しい景観を通して、非日常の世界を静かに楽しめるリゾートです。

星のや京都 施設概要

- 所在地：〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町11-2
- アクセス：阪急嵐山駅より徒歩約10分、京都南ICより車で約30分
- 電話番号：0570-073-066（星のや総合予約）
- URL：<https://hoshinoya.com/>
- 客室数：25室 チェックイン15:00～/チェックアウト～12:00
- 料金：1泊106,000円～（1室あたり、税・サービス料別、食事別）



星のや京都をつくる人々

建築設計：東環境・建築研究所 東 利恵氏

京都には、現在の日常生活ではなかなか触れることのできない、京唐紙（きょうからかみ）や格子、土塗壁、日本瓦といった職人の技が残っています。伝統を守る技術が生活の中に息づいている、数少ない場所です。一方で京都という地域は、古さや伝統だけでなく新しいものを積極的に取り入れ、生みだそうとする前衛的な性格も持っています。星のや京都の設計では、日本の木造建築のもつ軽やかさと個室群からなる部屋の構成、歴史が作り出している味を活かすことを大切に考えています。また、星のやらしい非日常感やくつろぎ感を整えることにも注力しています。京都が持つ悠久の歴史と、星のや京都の取り組みはこれまでにない新しい空間をつくりだしています。



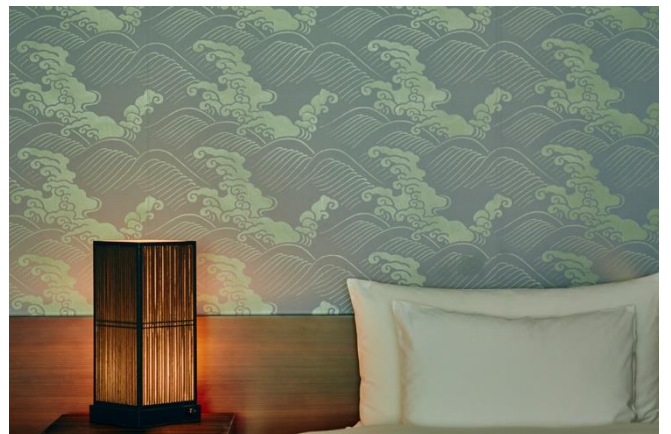
ランドスケープデザイン：オンサイト計画設計事務所 長谷川 浩己氏

星のや京都のある場所は、京都でももっとも厳しい景観規制がかかったエリアです。建造物や自然環境など、従来の景観を維持しなくてはならないという立地の制約があったため、大切に守られてきた伝統をさらに発展させていくようなランドスケープデザインを考案することとなりました。例えば、星のや京都の特徴のひとつである庭園。日本に息づく庭園という文化の根底には、洗練を突き詰めようとする動きと、従来のものを破壊して新しい定型を生みだそうという2つの動きがせめぎあっています。その両方を上手に取り入れ、厚い伝統があるからこそ魅力をもつ新しさのある庭園づくりに挑戦しました。



環境照明設計：ICE 都市環境照明研究所 武石 正宣氏

照明は、物を明るく見せる役割にとどまらず、空間や時間の見え方と見せ方に大きく関わっているという考えのもと、伝統と新しさの融合を主軸に、どのような灯りが最適なのか試行錯誤し、明るさや配置にもこだわりました。老舗「三浦照明」の職人の卓越した技と、現代的なセンスが相乗効果を生み出し、懐かしくも新しい照明が生まれました。



季節の移ろいと伝統を感じる客室



計 25 室ある全ての客室から大堰川や小倉山が望めます。部屋タイプは 5 つあり、それぞれ「月橋」「山の端」「谷霞」「葉雫」「水の音」です。窓からは、四季折々の奥嵐山の風景が楽しめます。例えば、春はヤマザクラやソメイヨシノが手に届く距離に見え、夏は新緑、秋は紅葉、冬は静謐な雪景色が見えます。

つきはし 月橋 (定員 2~3 名 / 面積約 69~122 m²)

景色を切り取る大きな窓を配した特別室です。川を下る小舟、夕暮れの小倉山、季節を彩るもみじの木々など豊かな自然と時間の移ろいが楽しめます。「洗い」の技法で残された柱や天井板、組み木の壁、凝った障子戸などからは、昔の意匠を色濃く感じられます。



月橋メゾネット



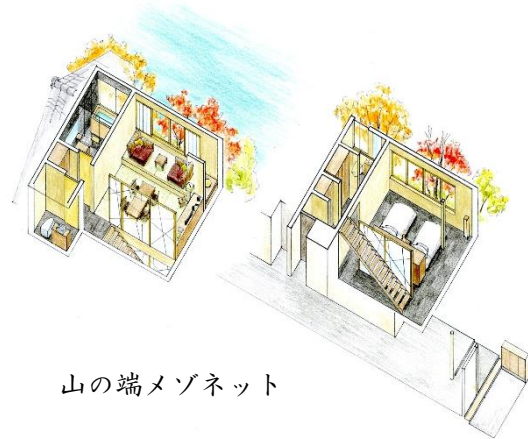
月橋ツイン

やまのは 山の端 (定員 2~3 名 / 面積約 66~82 m²)

和室と寝室で構成され、日本本来の床座の視点を大切にしながらも現代的な快適さを備えています。陰影が美しいほのかな灯り、陽が差し込むと繊細に光り輝く京唐紙の紋様は、時間の移ろいとともに部屋の表情に変化を与えます。1階に寝室、2階に和室を設けたメゾネットタイプは、敷地内で最も高台に位置し、庭を俯瞰するような景観が特徴です。目の前には桜を、眼下にはもみじの美しい「奥の庭」を眺めることができます。



山の端



山の端メゾネット

たにがすみ 谷霞 (定員 2~3 名 / 面積約 48~68 m²)

栗の木を使ったフローリングと高い天井、窓側の大きなソファが特徴の客室です。川に沿うように設えられたソファでは川のせせらぎに耳を澄ましながら、のんびりと読書やコーヒーを楽しむことができます。



はしずく 葉率 (定員 2 名 / 面積約 45 m²)

フローリングにキングサイズベッドを配し、ベッドの上からでも窓の景色を眺められます。ベンチタイプのソファでは、木々の葉や川の色が陽ざしとともに移り変わるのを近くに見ることができます。

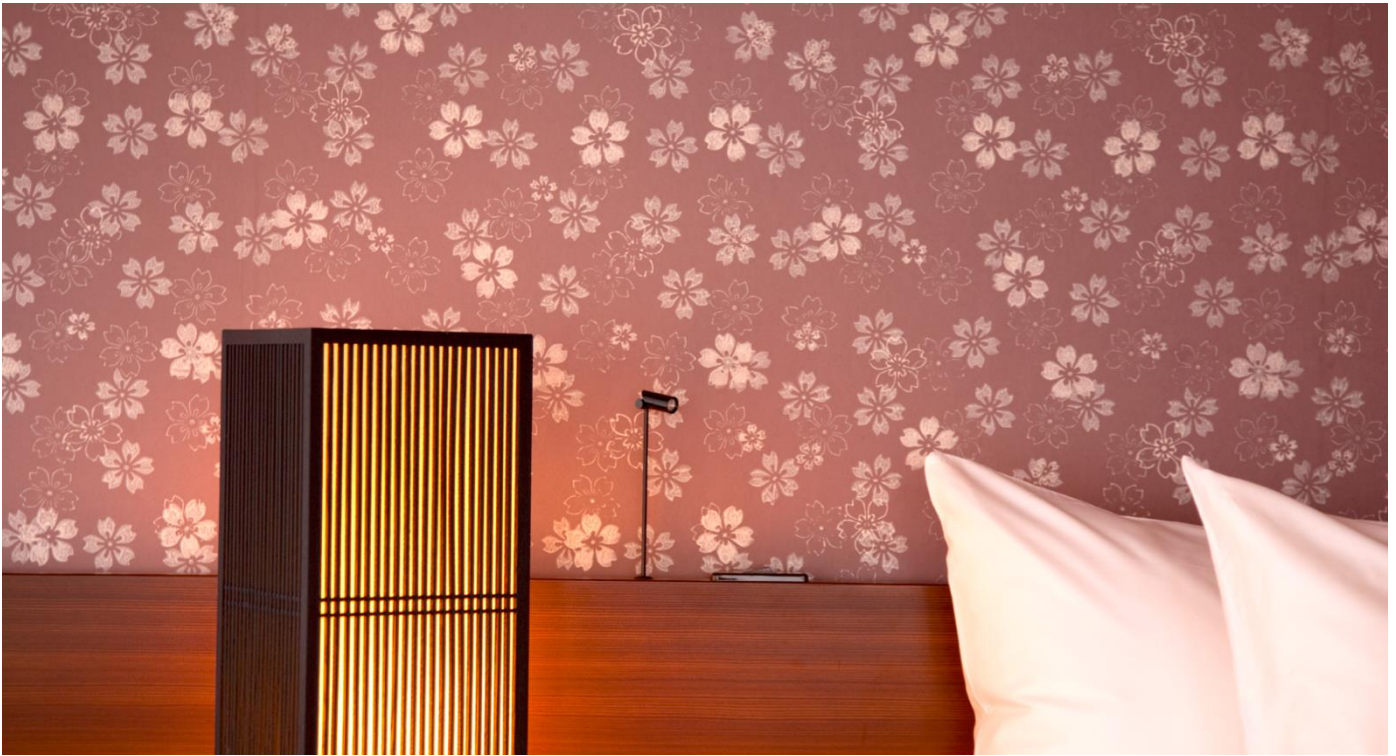


みずのね 水の音 (定員 2 名 / 面積約 35 m²)

ひとり旅にお薦めの部屋タイプです。キングサイズベッドと窓辺のベンチソファ、ライティングデスクを設え、静かに執筆や読書をする書斎としても最適です。



星のや京都を作る職人の技術



寝室を彩る 「京からかみ丸二（まるに）」

寝室の壁紙には京唐紙を使用しています。京唐紙は鳥の子紙（とりのこがみ）などの高級な和紙に、一枚ずつ手刷りされた伝統文様の美しさが特徴です。星のや京都では、それぞれの部屋の雰囲気に合わせて、12種類の文様を使用しています。雲母（きら）^{注1}や胡粉（こふん）を調合した絵具を、130年受け継がれている版木にのせ、手の平で円を描くように文様を擦ります。現在京唐紙を作成できる業者は京都に2つしかなく、その1つ「京からかみ丸二」が星のや京都の唐紙を手がけています。熟練した職人の技術や手加減によって生まれる

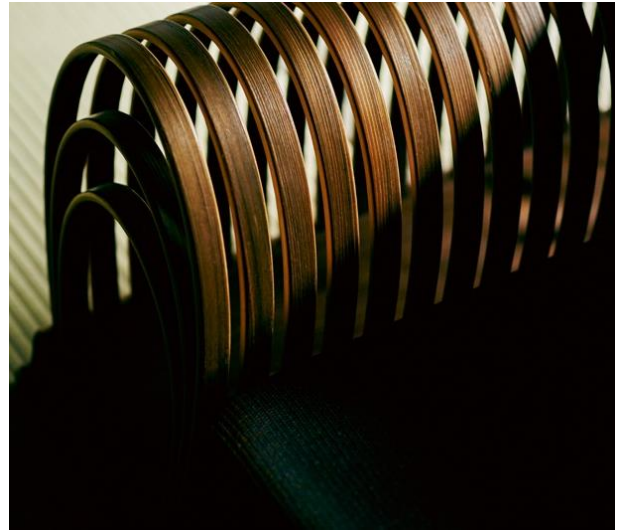
京唐紙は、一枚一枚が微妙に異なり、印刷では出せない独特の風合いです。窓の外から差し込む光を受けて絵具の雲母や胡粉が輝き、文様が立体的に浮かびあがるように見えます。光の当たり方でその表情が変化していく様子からは、時間の流れを目で感じることができると同時に、長く受け継がれた京都の伝統工芸の技術を感じることができます。



注1：花崗岩の中の薄片状の結晶を粉末にした絵具。独特の光沢と白さがあり、上品に光を反射させます。

参考：京からかみ丸二

新しい和室の家具 「ヒノキ工芸」



和室は正座の低い目線で過ごすことを前提に作られています。星のや京都オリジナルの「畳ソファ」は、正座の目線を保ち、かつての日本人が見てきた和室からの景色は楽しみながらも、足をくずしてくつろぎの時間を過ごせるよう考えられています。神代杉や神代松で組まれた背もたれやひじ掛けの部分は嵯峨野の竹林を感じさせます。ソファの配置を自由自在に動かすことができるので、宿泊客は過ごし方に合わせながら思い思いにくつろぐことができます。この畳ソファをはじめ、星のや京都の家具製作は「ヒノキ工芸」が行なっています。埼玉に工房を持ち、日本を代表する建築物の内装を手がけている家具製作会社です。畳ソファの他にも、茶箱やベッド、またダイニングのテーブル、ラウンジのソファなども手掛けています。

星のや京都を照らすほのかな灯り「三浦照明」



星のや京都は大堰川の上流にあり、街の灯りが届かない場所にあります。暗闇の中で月の光や星の光を感じられるように、明るく隅々まで照らされた空間ではなく、光の陰影を感じられる空間を目指しています。

「三浦照明」は、京都に電気が開通した約130年前に開業しました。三浦照明の灯りは熟練の職人たちの技術によって、全て手作業で作られています。中でも厚さ0.6ミリ～0.7ミリの1枚の真鍮（しんちゅう）板を折り曲げて作る真鍮製の照明は、美しい直角が作れるようになるまでに何年もかかると言われており、職人の技術が光る照明です。やわらかな灯りのもと光と陰が織りなす陰影を再現する三浦照明の灯りは、星のや京都の空間をほのかに照らしています。

パブリックスペース

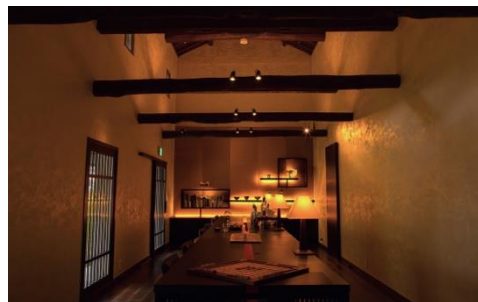
空中茶室

空中茶室は、施設前を流れる大堰川にせり出すように作られたウッドデッキスペースで、川と四季の自然を愛でる為の特等席です。春はヤマザクラに手が届くほどの距離で花見を楽しむことができます。さらに、夏には青もみじの中をトロッコが走る様子、秋には小倉山の紅葉、冬には静謐な雪景色が望めます。



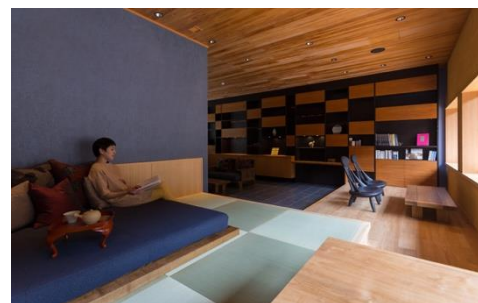
Salon & Bar 蔵

2014年に蔵を改装して生まれたパブリックスペースです。室内は漆喰壁と高い天井が印象的で、柔らかな雰囲気の中にも解放感が感じられる空間です。日中はウェルカムスイーツ、夜は国産のウィスキー朝は挽きたてのコーヒーと、時間によって異なる楽しみ方を用意しています。



ライブラリーラウンジ

ライブラリーラウンジには、京都の書店「恵文社一乗寺店」が選書した書籍をおいています。お茶菓子や飲み物と一緒にゆったりとくつろげる空間です。



アクティビティ

星のや京都では、「聞香入門」や「朝のお勤め」といった年間を通して京文化を体験できます。その他にも錦秋のみみじ舟や桜を愛でるお茶会など、奥嵐山の四季を楽しむアクティビティを用意しています。

聞香入門

聞香は、華道・茶道と並ぶ日本の伝統文化である「香道」の一種で、かすかな香木の香りに心を傾けて香りを「聞く」遊びです。この優雅で知的な遊びが始まったのは、室町時代といわれています。星のや京都の聞香体験では、本格的な道具や貴重な香木を使いながら、初めて体験する方にも親しみやすく行います。



朝のお勤め

朝のお勤めは京都の禅寺にて、早朝の澄み切った空気のなか、心を調える体験です。姿勢を正して座禅を組み、和尚様とともにお経を読みます。その後、和尚様が点てた抹茶を頂きながら法話を聞きます。



革新的なランドスケープと伝統的な技術が融合した庭

京都には有数の日本庭園があり、長年守り継がれてきました。その厚い伝統の上だからこそ、新しい挑戦も可能になると星のや京都のランドスケープデザインでは考えました。星のや京都ではオンサイト計画設計事務所の代表・長谷川浩己氏の革新的なランドスケープデザインに、植彌加藤造園の伝統的な作庭技術が融合した庭を施設内のどこにいても楽しむことができます。



水の庭

嵐山の環境の中に調和するように作庭された、約100年もの歴史ある以前の庭の意匠を残しつつ、水辺で憩う時間を演出するための革新的なデザインが融合した庭です。この庭にある滝は、小島佐一^{注1}が作庭した以前の庭の遺構から復元したものです。また水の庭には春はヤマブキ、夏は蓮といったように一年を通して何かしらの花が見られるように植栽されています。



奥の庭

燻し瓦と白石を砂紋に見立てたデザインで、枯山水の風情を残しながらも人が入り込める空間を演出しています。南禅寺の方丈（ほうじょう）庭園を彷彿させる意匠ですが、この庭園では眺めるだけではありません。庭の中を歩きながら大堰川の流れや嵐山の眺めを楽しむことができます。宿泊客が庭で集い、人が庭の風景の一部となるように作られています。



庭路地や坪庭

客室が続く庭路地では、客室一つひとつが違うデザインであるように、客室ごとに異なる意匠の延段が設けられています。これは全国各地から集めた石材を使って、職人が一つひとつ手がけたものです。また、特別室「月橋メゾネット」には、乱菊のモチーフを施した金属版と手水鉢（ちょうずばち）を合わせた坪庭があります。

注2：戦前戦後と京都で活躍した庭師。米国の日本庭園専門誌「ジャーナル・オブ・ジャパニーズ・ガーデニング」による庭園ランキングで、16年連続日本一となる足立美術館の苔庭を手がけています

星のや京都の会席料理「五味自在」



星のや京都のダイニングでは、五味自在をコンセプトにした会席料理を提供しています。日本料理の伝統の中で研ぎ澄まされた先人の知恵を重んじながらも、その枠にとらわれず、総料理長の久保田が海外で得た技術や調理法、香りや情景など自身の経験を自在に取り合わせています。日本料理の味わいの可能性と奥行きを広げる星のや京都ならではの会席料理です。

暦・文化を映し出す味わいと表現

嵐山の山々に囲まれた場所にある星のや京都では、四季の移ろいを五感で楽しむことができます。この土地での滞在を楽しんでいただくために、日本の暦や季節による自然の移り変わりを料理に映し出すことを大切にしています。春には苦みと柔らかな芽吹きで春の訪れを、夏には食材、器、仕立てから涼を表現します。秋には色づく山の香りを盛り込んで実りの風景を、そして冬には甘みの増す根菜といった食材を使って滋味を表現します。



驚きのある仕立て

冬の向附に出されるカワハギのお造りは見た目だけでなく、味にも驚きのある演出があります。カワハギとポン酢は定番の組み合わせですが、五味自在では淡白なカワハギの身を印象づけるために、分解と再合成という手段を用いています。ポン酢の要素を分解し、レモンの果汁でつくったキャビアで酸味、レモングラスのフォームで香り、昆布出汁のジュレで旨味を表現します。そぎ切りにしたカワハギをカクテルグラスに盛り、仕上げに特製のかつお醤油をかけて全体を混ぜます。すると口の中で、本来のカワハギの薄造りが完成します。

食材へのこだわり

土産土法（食材をその土地の方法で調理する）を重んじ、その土地の食材の一番美味しい食べ方を知っている生産者に調理法を教わり料理に生かしています。同じ野菜でもサイズや食感の違いなども見ながらそれぞれの料理に合わせたものを選び抜き、農家の方に特別に野菜をつくってもらうことで、料理の美味しさを作り出しています。



総料理長 久保田一郎プロフィール

1974 京都で生まれる

1996 大阪市「今橋つる家本店」、

実家・京都市「割烹 八寸」で日本料理の修行

2003 フランスコルシカ島「HOTEL LA VILLA」でフランス料理の修行

2004 ロンドンで会席料理店「Umu(生)」の 総料理長に就任

2005 「Umu(生)」にてミシュラン一つ星を獲得

2009 Newsweek Japan「世界が尊敬する日本人 100 人」に選出

2011 星のや京都総料理長に就任

2012 星のや京都にてミシュラン一つ星を獲得



久保田は、京都祇園にある割烹「八寸」の長男として生まれました。父の背中を見ながら育ち、京都の山川で遊びながら食材を知り、日本料理に親しんできました。幼いころは日本料理の世界が好きではありませんでした。が、高校時代をアメリカで過ごし、初めて日本を外から見ることで日本文化の奥深さを知り、日本料理への見方が大きく変わります。大学卒業後、大阪や京都で日本料理を習得し、昔から憧れのあったフランス料理を学ぶためにコルシカ島に渡りました。その後ロンドンで会席料理店「Umu(生)」の総料理長に就任し、5年余りミシュランの星を維持しました。また、英国のホテル&レストラン審査機関 AA ロゼットにて、英国内のわずか10%のレストランとホテルにしか授与されない3AA Rosette を獲得しました。ロンドンで心がけていたのは、伝統的そして新進的な真の日本料理を、最高の素材と技法をもってロンドンに伝えることでした。日本を知らなかった自分が、世界に出て気が付いたその美しさや魅力を、今度は世界に伝えたいと日々料理と向き合いました。

「私にとって真の日本料理とは、その技法においてどんな妥協もせず、どのような局面でも基本に忠実であり続けることです。私の師匠や父から学び受け継いだ方法をいつも胸に留めています。」こうした想いで久保田は日々料理を作り続けています。

「五味自在」概要

- 時間：17:30～20:30（最終入店）
- 料金：1名 20,000円（税・サービス料別）
- 場所：星のや京都 ダイニング
- 利用条件：星のや京都の宿泊客以外も利用可

本資料に関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL 03-5159-6323/FAX 03-6368-6853/E-mail pr-info@hoshinoresort.com